

**PENGENDALIAN MUTU PENGOLAHAN MI KERING DI CV
SUNDORO INDONESIA SEMARANG, JAWA TENGAH**



Disusun oleh:

Rosdiana Dewi Safitri

(1800033055)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

MEI, 2021

HALAMAN PENGESAHAN

**PENGENDALIAN MUTU PENGOLAHAN MI KERING DI CV SUNDORO
INDONESIA SEMARANG, JAWA TENGAH
2021**

Disusun oleh:

Rosdiana Dewi Safitri

(1800033055)

Yogyakarta, 14 Agustus 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing,



Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.

NIY. 60160964

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan,



Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.

NIY. 60160914

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
RINGKASAN.....	vi
BAB I.....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.1.1 Sejarah.....	1
1.1.2 Visi dan Misi.....	2
1.1.3 Struktur Organisasi.....	3
1.2 Proses Produksi.....	7
1.2.1 Bahan baku, Produk Antara, dan Produk Akhir.....	7
1.2.2 Proses Produksi.....	16
1.2.3 Mesin dan Peralatan.....	27
1.2.4 Sarana dan Prasarana penunjang.....	35
BAB II.....	37
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	37
PENGENDALIAN PENGOLAHAN MI KERING DI CV SUNDORO INDONESIA SEMARANG, JAWA TENGAH.....	37
2.1 Latar Belakang.....	37
2.2 Rumusan masalah.....	38
2.3 Tujuan.....	38
2.4 Metodologi pemecah masalah.....	38
2.4.1 Waktu dan tempat.....	38
2.4.2 Metode pengumpulan data.....	39
2.4.3 Masalah yang terjadi di perusahaan.....	40
2.5 Analisis hasil pemecahan masalah.....	42
2.5.1 Pengendalian mutu produk.....	43
2.5.2 Produk yang tidak sesuai/ produk cacat.....	44
2.5.3 Analisis Masalah.....	48
2.5.4 Saran Penyelesaian Masalah.....	56
2.6 Kesimpulan.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	60

<i>Lampiran</i>	62
-----------------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produk Akhir CV SUNDORO INDONESIA	15
Tabel 1. 2 Sarana CV SUNDORO INDONESIA	35
Tabel 1. 3 Prasarana Penunjang CV SUNDORO INDONESIA	36
Tabel 2. 1 Syarat mutu Mi kering.....	46
Tabel 2. 2 Data Pengamatan Produk Cacat	48
Tabel 2. 3 Data Jenis Produk cacat	49
Tabel 2. 4 Hasil Perhitungan LCL, CL dan UCL.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo CV SUNDORO INDONESIA	1
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi CV SUNDORO INDONESIA	4
Gambar 1. 3 Tepung Terigu	8
Gambar 1. 4 Garam	9
Gambar 1. 5 Air Galon.....	10
Gambar 1. 6 Minyak Goreng.....	12
Gambar 1. 7 Minyak Goreng setelah dipindah ke wadah	12
Gambar 1. 8 Kaldu Jamur	13
Gambar 1. 9 Mi sebelum di pengukusan.....	14
Gambar 1. 10 Formulasi dan Pembuatan Adonan.....	17
Gambar 1. 11 penggilingan adonan.....	18
Gambar 1. 12 pencetakan untaian mi	18
Gambar 1. 13 Pengukusan mi	19
Gambar 1. 14 Penirisan dan Pendinginan	20
Gambar 1. 15 Mi setelah dikeringkan	21
Gambar 1. 16 pemasakan Bumbu	21
Gambar 1. 17 Pemasangan Stiker	22
Gambar 1. 18 penimbangan mi	23
Gambar 1. 19 Pengemasan Bumbu	23
Gambar 1. 20 pengemasan bawang goreng.....	23
Gambar 1. 21 Sealing kemasan	24
Gambar 1. 22 Pengemasan Kardus	24
Gambar 1. 23 Gudang Mi Kering.....	25
Gambar 1. 24 Diagram alir kuantitatif proses produksi Mi kering	26
Gambar 1. 25 Mesin Penggiling 1 Astro NOD 300S	27
Gambar 1. 26 Mesin Penggiling 2 Matrix MJ-180	28
Gambar 1. 27 Mesin Pencetak MOD 200	28
Gambar 1. 28 Continuous Sealer.....	29
Gambar 1. 29 Hand Sealer	29
Gambar 1. 30 Food Dehydrator Getra ST-32.....	30
Gambar 1. 31 Grain Moisture Meter	31
Gambar 1. 32 Mesin Hot code printer Getra DY-8B	31
Gambar 1. 33 Freezer.....	32
Gambar 1. 34 Timbangan Digital.....	32
Gambar 1. 35 Container box	33
Gambar 1. 36 Wadah penirisan mi.....	33
Gambar 1. 37 Panci Pengukus.....	34
Gambar 2. 1 Mi kering dengan bentuk tidak standar	41
Gambar 2. 2 Mi kering dengan bentuk standar	41
Gambar 2. 3 Diagram Pareto Jenis cacat mi kering CV SUNDORO INDONESIA.....	49
Gambar 2. 4 Peta kendali p-chart	51
Gambar 2. 5 Fishbone Diagram Kadar air Mi Kering.....	53
Gambar 2. 6 Fishbone Diagram Cacat Kemasan	54
Gambar 2. 7 Fishbone Diagram Cacat Bentuk.....	55
Gambar 2. 8 foto bersama Kepala BPOM Kota Semarang.....	65
Gambar 2. 9 Foto bersama Direktur Utama CV SUNDORO INDONESIA.....	65

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat dan hidayahnya sehingga penulis mampu menyelesaikan Laporan Kerja Praktik yang berjudul “PENGENDALIAN MUTU PENGOLAHAN MI KERING DI CV SUNDORO INDONESIA SEMARANG JAWA TENGAH”. Laporan Kerja Praktik ini diajukan sebagai pemenuhan mata kuliah Kerja Praktik dalam kurikulum Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan.

Pada kesempatan ini penulis bermaksud untuk mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.TP., M.Sc. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dalam pelaksanaan dan penyusunan laporan kerja praktik
2. Ibu Ika Dyah Kumalasari Ph.D. selaku Kaprodi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan
3. Ibu R. Ngt Bintari Saptanti, selaku Direktur sekaligus *Owner* CV SUNDORO INDONESIA, Semarang, Jawa Tengah
4. Bapak Adi Setiawan S.E selaku Pembimbing Lapangan Kerja Praktik di CV SUNDORO INDONESIA, Semarang, Jawa Tengah
5. Kepala Produksi CV SUNDORO INDONESIA, Semarang Jawa Tengah
6. Seluruh Karyawan CV SUNDORO INDONESIA, Semarang, Jawa Tengah
7. Orang tua yang selalu mendoakan dan banyak mendukung penulis baik dari segi moril maupun materil
8. Saudara Muhammad Rifqi dan saudari Hasna Assyifa Khoerunnisa selaku *partner* kerja Praktik
9. Mahasiswa/i Angkatan 2018 Prodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan.

Lampung, 26 mei 2021

Penulis

RINGKASAN

PENGENDALIAN MUTU PENGOLAHAN MI KERING DI CV SUNDORO INDONESIA SEMARANG JAWA TENGAH

Oleh:

Rosdiana Dewi Safitri

(1800033055)

Universitas Ahmad Dahlan

Pengeringan merupakan aplikasi pemanasan melalui kondisi teratur, sehingga dapat menghilangkan sebagian besar air dalam suatu bahan dengan cara diuapkan. Pengeringan merupakan metode untuk memperpanjang umur simpan suatu bahan. CV SUNDORO INDONESIA merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang pangan yang terletak di Ruko Jatisari indah Blok C No. 19 Mijen, Semarang Jawa Tengah. Proses produksi yang dilakukan CV SUNDORO INDONESIA meliputi: formulasi bahan, pembuatan adonan, penggilingan, pencetakan mi pengukusan, penirisan dan pendinginan, pencetakan mi kering, pengeringan, pemasakan bumbu, penirisan dan pendinginan bumbu, pemasangan stiker dan pengkodean, pengemasan, dan penyimpanan.

Pengendalian mutu pangan ditujukan untuk mengurangi kerusakan atau kecacatan pada hasil produksi berdasarkan penyebab kerusakan tersebut. laporan kerja praktik bertujuan untuk mengetahui cacat produk dan penyebab yang terjadi. Metode yang digunakan dalam laporan kerja praktik ini yaitu *seven tools* yang terdiri dari diagram pareto, *control chart*, dan diagram *fishbone*. Pengendalian mutu akan menentukan hasil produk akhir sehingga dibutuhkan pengendalian mutu yang baik untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standar perusahaan.

Hasil pengamatan diagram pareto produk cacat yang dominan dalam produksi mi kering yaitu kadar air produk yang melebihi standar dengan persentase kumulatif 88%, cacat kemasan dengan persentase kumulatif 7% dan cacat bentuk dengan persentase kumulatif 5%. Analisis *P-Chart* menunjukkan 4 titik produk cacat yang melebihi batas pengendalian dan 6 titik produk cacat yang berada dalam batas pengendalian. Dengan proporsi cacat tertinggi adalah 0,04576 dan proporsi cacat terendah adalah 0,003921. Analisis Diagram *fishbone* menunjukkan faktor-faktor yang menyebabkan terjadinya

kecacatan produk yang di pengaruhi oleh faktor manusia, metode, mesin dan lingkungan faktor yang dominan penyebab *defect* produk mi kering yaitu faktor mesin dan metode.

Keyword: kadar air, cacat bentuk, kemasan, diagram pareto, *fishbone Diagram*